

SAINTE JEANNE D'ARC

RHUBARBE SOUS TOUTES SES FORMES			
lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	MELON	TARTE CHEVRE-RHUBARBE	TOMATE VINAIGRETTE
	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES, OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE	SALADE FROMAGÈRE
	OEUF DUR MAYONNAISE	CARROTTE RAPEE	COURGETTE RÂPÉE VINAIGRETTE ÉPICÉE
	BOLOGNAISE	SAUTE DE POULET à la RHUBARBE	POISSON FRAIS CELON ARRIVAGE
	BOLOGNAISE DE LEGUMES	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE 	TAJINE AGNEAU ABRICOT
	TORTIS HVE 	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	SEMOULE HVE 
	SALADE VERTE	RIZ	LÉGUMES TAJINE
	EMMENTAL	MIMOLETTE	BRIE OU SUISSES
	FRUIT DE SAISON	TARTE POMME-RHUBARBE	COMPOTE POMME
	GATEAU AUX ABRICOTS	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT
	CREME VANILLE	FROMAGE BLANC SPECULOS	PÂTISSERIE DU CHEF
	PÊCHE AU SIROP	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON



SAINTE JEANNE D'ARC



		REPAS THEATRE	
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	PASTÈQUE MISE EN SCENE	SALADE DE COQUILLETES HVE 
TARTINADE DE HARICOTS BLANCS SUR TOAST	BROCOLI VINAIGRETTE		CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
RADIS & BEURRE	MELON		CRÊPE AU FROMAGE
BLANQUETTE DE VOLAILLE	RÔTI DE PORC SAUCE MIEL ET MOUTARDE	PIZZA VÉGÉ	POISSON FRAIS CELON ARRIVAGE
POISSON MSC EN CROÛTE 	OMELETTE FROMAGERE		JAMBON BRAISÉ SAUCE BARBECUE
COQUILLETES HVE 	PIPERADE	SALADE VERTE	POÊLÉE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES 		BLE
GOUDA	TOME NOIR	ST PAULIN	EDAM
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	TARTELETTE OEUF SUR LE PLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT PRALINÉ
FLAN PATISSIER DU CHEF	BANANE BIO CHOCOLAT 		PÂTISSERIE DU CHEF
PÊCHE FRAÎCHE RÔTIE	ROULÉ FEUILLETE CONFITURE DU CHEF		FRUIT DE SAISON

SAINTE JEANNE D'ARC

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
MELON	TOAST GRATINÉ AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE AU PERSIL
OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS ÉMINCÉS A LA CREME DE MENTHE	CAROTTES A L'ORIENTALE	SALADE DE RIZ ET MAÏS VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE
SALADE VERTE AU FROMAGE	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	HOUMOUS ET SES CROÛTONS	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
FALAFELS SAUCE BLANCHE	PILON DE POULET RÔTI LOCAL MARINE 	LASAGNES AU SAUMON	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU JUS DE THYM 
BOULETTES AU BOEUF	BEIGNETS DE POISSON SAUCE TARTARE	LASAGNES EPINARDS-CHEVRE	POISSON FRAIS CELON ARRIVAGE
SEMOULE	RATATOUILLE	SALADE VERTE	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO
BROCOLIS	RIZ PILAF		SEMOULE
CAMEMBERT	MIMOLETTE	TOMME	EMMENTAL
CRÈME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP
RIZ AU LAIT	TARTE AUX FRUITS DU CHEF	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	CRÈME AUX OEUFS6ABRICOT DU CHEF
COMPOTE DE PÊCHE	PANNA COTTA MIRTILLE	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON



SAINTE JEANNE D'ARC



			REPAS DU NORD
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
SALADE DE COQUILLETTE HVE SAUCE COCKTAIL  COLESLAW RILLETTE DE POISSON	MELON DUO TOMATE-CONCOMBRE CHAMPIGNONS AUX HERBES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE TARTINE PIZZA FAÇON MARGARITA OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE POMME DE TERRE HARENG TARTE AU MAROILLE MOUSSE DE PETITS POIS AU FROMAGE FRAIS
SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCISSE DE VOLAILLE	TAJINE DE POULET LOCALE 	BOULETTES AU BLE VEGETAL BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	WATERZOOI DE POISSON FRAIS ENDIVE AU JAMBON- FROMAGE
PETITS POIS FLAGEOLET	SEMOULE HVE  LEGUMES SAUTES DU MOMENT	TORTIS HVE  BUTTERNUT ROTI	SALADE VERTE
CANTAL	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	GOUDA
FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS VANILLE POIRE AU SIROP ET CHOCOLAT PÂTISSERIE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON PÂTISSERIE DU CHEF COMPOTE DE POMME LOCALE BANANE BIO 	ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON PÂTISSERIE DU CHEF MÉLANGE DE FRUITS CUITS AUX ÉPICES	SALADE DE FRUITS DU CHEF FRUIT DE SAISON TARTIGNOLE DU NORD FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

SAINTE JEANNE D'ARC

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAÏS OEUF DUR VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE	WRAP AU THON ET CAROTTES	CÉLERI RÉMOULADE	ENDIVES AUX POMMES LOCALES 
SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALE ET CORNICHONS 	SALADE VERTE FROMAGE	SALADE DE HARICOTS BLANCS AU PESTO	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY-COCO 	SAUCISSE DE VOLAILLE	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	FRICASSÉE DE POISSON MSC 
BEIGNET DE POISSON	OMELETTE NATURE	CORDON BLEU	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE FORESTIÈRE 
POMME DE TERRE RISSOLE	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALE 
CAROTTES AUX OIGNONS	FRITES	BOULGOUR	CHOU FLEUR BIO RÔTI À L'AIL 
BRIE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE OU EMMENTAL	BUCHETTE MI-CHEVRE OU FROMAGE BLANC
COMPOTE	CRUMBLE DE FRUITS	POMME CUITE LOCALE 	BATONNET GLACE
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	BANANE BIO CHOCOLAT 
TARTE AU SUCRE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CRÊPE & SAUCE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
MOUSSE AU FRUITS	GÂTEAU AU YAOURT	FROMAGE BLANC GOURMAND	PÂTISSERIE DU CHEF



SAINTE JEANNE D'ARC



		REPAS THEATRE	
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
TABOULÉ (SEMOULE HVE) 	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MILLE FEUILLE	SAUCISSON À L'AIL
TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE 	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	CÉLERI RÉMOULADE
COQUILLETES HVE SAUCE COCKTAIL 	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES LOCALES 	RADIS CROQUE AU SEL	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
CHIPOLATAS	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL A LA TOMATE 	POISSON FRAIS CELON ARRIVAGE
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	BRUSCHETTA BACON	OMELETTE NATURE	LASAGNE POULET-EPINARD
POÊLÉE DE COURGETTES ET AUBERGINES	SALADE VERTE	POELEE DE LEGUMES DE SAISON	GRATIN D'ÉPINARD
BLE		POMMES DE TERRE LOCALES 	PÂTES
EMMENTAL	CAMEMBERT	YAOURT LOCAL 	TOME NOIR
POT DE GLACE	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON LOCALE 	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRAÎCHE DE POMMES LOCALES 	FRUIT DE SAISON
GÂTEAU BASQUE	RIZ AOP AU LAIT 	EPONGE A GRATTER	PÂTISSERIE DU CHEF
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	PIZZA AUX OLIVES	PANNA COTTA COULIS DE FRUITS

SAINTE JEANNE D'ARC

DECOUVERTE HARICOT BLANC

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
OEUF MAYONNAISE	FOCACCIA AU FROMAGE	HOUMOUS DE HARICOT BLANC AU CHEVRE	PISSALADIÈRE DE POIS CHICHES AUX OIGNONS
CAROTTES LOCALES RÂPÉES A L'ORANGE 	CHOU BLANC AUX POMMES	LENTILLES CORAIL À L'ÉCHALOTE	POTAGE DE LÉGUMES
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICIONS	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE VERTE VINAIGRETTE
CHILI SIN CARNE POIS	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	CASSOULET DU CHEF (haricot blanc)	POISSON FRAIS CELON ARRIVAGE
CHILI CON CARNE	OMELETTE AU CHEDDAR	CASSOULET POULET	JAMBALAYA
RIZ AOP PILAF 	PURÉE DE POTIMARRON	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉE
YAOURT NATURE	ST PAULIN	GOUDA	EMMENTAL
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	CHEESECAKE AU HARICOT BLANC CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AUX POMMES
FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	CRUMBLE DE FRUITS	PÂTISSERIE DU CHEF
RISONI AUX FRUITS	BANANE A LA CREME ANGLAISE	CREME SPECULOS	COMPOTE DE POMMES

